

Emincé de tofu Stroganov

Ingrédients pour 10 personnes

1,3 kg	de tofu
75 g	de beurre à rôtir
1 x	épicer (sel, poivre)
1 x	assaisonner (paprika)
140 g	d'oignons
170 g	de concombres (en conserve), égouttés
130 g	de champignons, frais
10 g	de paprika
2 dl	de vin rouge à cuire
30 g	de farine blanche
6 dl	de bouillon de légumes
1,7 dl	de crème entière acidulée
1 x	assaisonner (sel, poivre)

Préparation

- Couper le tofu en lamelles, d'épaisseur identique, laisser mariner toute la nuit avec du paprika et un peu de vin rouge.
- Hacher finement les oignons
- Couper les concombres en julienne
- Couper les champignons en lamelles

Cuisson

- Faire revenir le tofu brièvement à feu vif dans le beurre, épicer
- Faire revenir les oignons, ajouter les champignons
- Saupoudrer de paprika et de farine blanche, mouiller avec du vin
- Ajouter le bouillon et laisser mijoter
- Affiner avec la crème acidulée et les lamelles de concombres, assaisonner



Fruits Casimir

Ingrédients pour 10 personnes

400 g	de bananes
300 g	d'ananas frais
300 g	de pommes Golden Delicious
50 g	de grains de raisin
4 g	de beurre à rôtir
1,1 kg	de riz
1,5 l	de sauce curry

- Eplucher les fruits, les laver et les couper en gros dés
- Faire revenir les fruits dans le beurre à rôtir, les mélanger à la sauce et les servir dans un cercle de riz

Sauce curry à l'indienne

Ingrédients pour 1,5 l

190 g	d'oignons
30 g	de pâte d'ail (10 g = 1 gousse)
15 g	de beurre à rôtir
30 g	de gingembre, frais
5 g	de coriandre, moulue
5 g	de curcuma
2 g	de cumin, moulu
2 g	de Garam Masala
10 g	de paprika
300 g	de Due Fagiani
7,1 dl	d'eau
240 g	de lentilles rouges
0,6 dl	de yaourt nature

Préparation

- Rôtir légèrement les épices dans du beurre, ajouter les oignons, faire rissoler 10 minutes, ajouter le gingembre haché et l'ail et faire suer une minute
- Ajouter les lentilles et étuver brièvement
- Arroser avec de l'eau, puis, après 10 minutes, incorporer le Due Fagiani
- Laisser mijoter jusqu'à ce que les lentilles soient molles, mixer, affiner avec du yaourt, assaisonner